



DINKEL-JOGHURT-BISKUIT

Alles Dinkel oder was? Dinkel-Produkte liegen weiterhin ganz vorne im Ernährungstrend und für all jene, die Weizen vermeiden wollen, soll auch die Mehlspeistheke keine Verbotszone mehr sein.

Mit Dinkelmehl aus Österreich entwickelte Lesaffre Austria ein Dinkel-Joghurt-Biskuit Mix zur Herstellung luftiger Biskuits. Zusätzlich sorgt Magerjoghurt-Pulver für eine unvergleichliche Geschmacksabrundung und macht jedes Rezept zu einem wahren Genuß.

Auch Ölkuchen sind mit diesem Produkt einfach und sicher herzustellen.

Grundrezeptur Dinkel-Joghurt-Biskuitmasse

Dinkel-Joghurt-Biskuit	1.000 g
Wasser, kalt	680 g
Gesamtgewicht	1.680 g

Grundrezeptur Dinkel-Joghurt-Ölkuchen

Dinkel-Joghurt-Biskuit	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser, kalt	400 g
Gesamtgewicht	1.800 g



Vorteile:

- Dinkelmehl aus Österreich
- Magerjoghurtpulver für die Geschmacksabrundung
- überdurchschnittlich hoher Eighalt (mit Trockeneiprodukten aus herkunftsprüfter Bodenhaltung) für sichere Qualität
- luftiger Biskuit, einfach und zuverlässig in der Verarbeitung
- Rezeptvariation auch als Ölkuchen

Artikelnummer	100008903
Verkaufseinheit	Sack zu 15 kg
Lagerbedingungen	trocken und nicht über Raumtemperatur (25°C)